



Saftiges Garnelenbrötchen mit Dill

dazu fruchtiger Sellerie-Apfel-Salat



ca. 20min



2 Personen

Heute ist alles in Butter auf dem Garnelenkutter! Denn ganz ohne lästiges Pulen baden wir die rosigen Kerlchen in einer Sauce aus Crème fraîche und Dill, dann werden sie in warme Brötchen gehüllt und sind nun bereit zum Verkosten. Eine schmackhafte Beilage in Form von Knollen- und Stangensellerie mit knackigem Apfel und cremigem Dressing gehört natürlich auch dazu. Also dann: Leinen los!

- 1 Stück Knollensellerie ¹
- 1 Stangensellerie ¹
- 1 Apfel
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ²
- 2 Hotdogbrötchen ^{4,5,6}
- 10g Dill
- 1 Becher Crème fraîche ⁵
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

- 1TL Mayonnaise ³
- 60ml Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Sellerie (1), Krebstiere (2), Eier (3), Gluten (4), Milch (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 547kcal, Fett 23.4g,
Kohlenhydrate 57.6g, Eiweiß 23.6g



Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. 60ml hellen Essig mit ½TL Salz und 1EL Zucker verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben.



2EL Dillsauce mit dem **Sellerie-Apfel-Salat** vermengen.



Den **Knollensellerie** mit einem Messer schälen und anschließend mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Stangensellerie** schräg in feine Scheiben schneiden. Den **Apfel** in feine Stifte schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Den **Knollensellerie**, den **Stangensellerie** und die **Äpfel** mit dem **Einlegesud** vermengen.



Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und ca. 2Min. köcheln, bis sie rosa und gar sind. Die gekochten **Garnelen** in das Sieb abgießen, nochmals mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und unter die **übrige Dillsauce** mengen.



In einem kleinen Topf ausreichend
 gesalzenes Wasser für die **Garnelen** zum
 Kochen bringen. Die **Brötchen** ca. 3Min. im
 Ofen aufbacken. Den **Dill samt Stängeln**
 grob schneiden und mit der **Crème fraîche**,
 der **½ der Gewürzmischung**,
 1TL Mayonnaise, 2TL Wasser und 1 Prise
 Pfeffer zu einer **Sauce** verrühren.



Die **Brötchen** längs einschneiden, dabei aber nicht vollständig durchschneiden, mit den **Garnelen** füllen und mit dem **Salat** servieren.